

hostals d'ahir i d'avui

per
Joaquim Gironella

En aquesta època de l'increment del turisme, tan nacional com estranger, hem cregut si no interessant, almenys d'actualitat, referir-nos lleugerament a l'evolució que han vingut experimentant els hostals i llocs de menjar en el transcurs del temps, fins arribar a l'actualitat en què l'allau turística ha arribat a transformar la fessomia de la majoria de les poblacions, especialment de la Costa Brava i, àdhuc, algunes de l'interior.

Antany —remontant-nos a temps molt reculats— els hostals, no molt abundants, foren llocs on es desenrotllava la vida extrafamiliar dels homes en els pobles i àdhuc en les viles i ciutats, tota vegada que eren els únics indrets on podien esbargir-se bevent, jugant i cantant. Per això els hostals entren de ple en la història dels costums.

D'hostals n'hi havia de dues maneres: de carretera i de població. Els primers, quan les comunicacions es feien solament per viarany i camí ral, eren els punts de parada obligatòria de les tartanes i diligències, per a descans dels viatgers i del rossam i d'aquells sapats matxos de marxa de traginers, amb pitral de penjarolles virolades, cascavells i placa rodona d'aram al front, amb els quals es feia el transport de mercaderies. Al llarg de les èpoques, perquè l'hospitalitat era cosa obligada en aquells temps que viatjar era sempre perillós i les nits eren «del diable», foren també centre de picaresca, és a dir: freqüentats per vagabunds, mendicants, tafurcs, etc., que els feren escenaris de llurs aventures, abundantment descrites en el cançoner popular.

La història de molts indrets va lligada amb la del seu hostal i, alguns d'aquests —com ho palesa la toponímia—, foren els qui amb el temps, originaren pobles i viles. A les ciutats, els hostals eren parador i alberg de forasters, situats generalment en carrers cèntrics. Des del segle XV, d'ordre reial, havien de tenir un nom que els distingís i identificués i una ensenya anunciadora. Altres, establerts en els ravals, eren pròpiament tavernes i fins a voltes, alguns, caus de vici.

Arribà el segle XIX i la innovació del carril donà un cop mortal als hostals de carretera. Els de la ciutat es transformaren en «fondes» i altres en «cases de menjar». I passat mig segle, quan es feu corrent el costum de beure cafè, foren molts els establiments de begudes que es convertiren en «cafès».

Amb el temps, les «fondes» varen passar a ésser «hotels», adoptant noms cosmopolites i, algunes «cases de menjar», en fondes. Així varen anar tirant fins que la vinguda dels primers turistes va fer obrir els ulls a certs fondistes i hotelers i començaren a ampliar els seus establiments.

A mida que va anar en augment el corrent turístic i amb el temperament de la nostra gent que acostuma córrer a copiar el que sembla que als altres els va bé, va començar la febre de construir hotels i restaurants. El botiguer, el sastre, el pescador, el pagès, l'apotecari, l'advocat, el fabricant, etc., tots varen rivalitzar qui seria el primer que tindria un hotel a punt, encara que no en conegués la mecànica i que solament el tingué obert tres mesos durant l'any.

Més tard, al turisme s'hi ha afegit l'arribada i escampall del cotxe utilitari. Com que avui és un vehicle tan en boga com abans la bicicleta, són moltes les famílies que es deixen per sortir fora especialment els dies festius; les setmanes que es pot fer «pont» i, si tant voleu, fins un dia qualsevol. La qüestió és sortir de casa. D'aquest fenomen, la nostra gent que és molt espavilada se'n donà compte tot seguit i moltes cases de pagès foren convertides en hostals, respectant àdhuc les seves característiques. Altres aixecaren noves edificacions en llocs estratègics i de fàcil comunicació i ja tenim que els hostals han anat apareixent talment com els bolets i si bé més fàcils de trobar, indiscutiblement no resulten tan econòmics com buscar aquells.

Amb aquesta abundància d'hostals, ha estat convenient posar a prova la millor inventiva per part dels qui els regenten i àdhuc hem vist com tornaven a reviure cuinats ja gairebé oblidats, alguns ben típics i que fan les delícies de propis i estranys. I per això és corrent que hi pugueu menjar-hi un plat de botifarres amb mongetes, un conill amb all i oli, unes costelles a la brasa, un estofat de vedella amb bolets, una oca amb naps i fins una escudella i carn d'olla.

Afortunadament, encara que hagin proliferat tant els hostals, es dona la circumstància que gairebé cap tanca, el que vol dir que tots deuen guanyar-se la vida. La nostra gent, que porta generalment un rem de vida intens, té ganes d'expansionar-se, de airejar-se, de córrer món, de canviar d'ambient i de menjar fora de casa, quelcom que li sembla és un cert caprici. Es un moment que tota la família disfruta i, a la fi, una que en surt beneficiada ben merescudament és la muller, la mare de família, la tan anomenada «reina de la llar», però que es passa el dia trescant i fent combinacions perquè el setmanal, la mesada del marit arribi a tot. Aquesta sortida dels dies de festa a l'hostal, almenys l'alleugereix de no haver de cuinar el dinar, de rentar els plats i de capficar-se per a buscar el «menú» que complagui a la família. I això solament, ja val aquesta sortida i les seves «conseqüències».